

Konstantin

*Hier wird nicht nur gegessen, sondern auch gefeiert!
Sommerfeste, Hochzeiten oder Corporate Events im Innenhof –
wir sind dabei. Du auch?*

Egal ob Du ein Firmenevent mit geladenen Gästen oder ein Betriebsfest für die Mitarbeiter planst.

Wir bieten jeder Feier den passenden Rahmen.

Schreibe eine Email mit Deiner Anfrage an:

info@restaurant-konstantin.de

Nur Kartenzahlung

Card payments only

Bei Zahlungen mit Firmen- oder nicht-EU Kreditkarten können Gebühren bis zu 3% anfallen.

Payments made with corporate or non-EU credit cards may incur fees of up to 3%.



Tageskarte

Dienstag bis Sonntag & feiertags: 11 bis 17 Uhr

Vorspeise | *appetizer*

Tagessuppe mit hausgebackenem Brot

9 €

Soup of the day with home-baked bread

Kleiner gemischter Salat mit Gemüsedressing (vegan)

8 €

Small mixed salad with vegetable dressing (vegan)

Hauptgerichte | *main course*

Wiener Schnitzel | Kalb | hausgemachter Kartoffelsalat | Zitrone

29,9 €

Wiener schnitzel | veal | homemade potato salad | lemon

- Preiselbeeren | *lingon berries*

+ 1 €

Skrei-Loin

24,9 €

auf der Haut gebraten | Estragonsalz | gelbes Risotto | eingelegte Tomaten | Senfkohl

Skrei loin

pan-seared on the skin | tarragon salt | yellow risotto | pickled tomatoes | mustard cabbage

Wirsingwickel

19,9 €

Roulade vom Kalb | Buchenpilze | Rahmjus | Kartoffelpüree

Savoy cabbage rolls

Veal roulade | beech mushrooms | cream sauce | mashed potatoes

Gebackene Kartoffelpraline (vegan)

17,9 €

Cashew-Mozzarella | Radicchio Treviso karamellisiert mit Wildpreiselbeeren |

Schwarzwurzeln | Hefesauce

Baked potato praline (vegan)

Cashew mozzarella | treviso radicchio caramelized with wild lingonberries | black salsify | yeast sauce

Großer gemischter Salat

15,5 €

Edamame | Granatapfel | Gurke | Karotte | Leinsaat |

Ranch- oder Gemüsedressing (vegan)

Large mixed salad | edamame | pomegranate | cucumber | carrot | linseed |

ranch or vegetable dressing (vegan)

- Quinoa-Bete Falafel (vegan) | *quinoa-beetroot-falafel (vegan)*

+ 4 €

- knusprig gebackene Hähnchenbrust | *fried chicken*

+ 4 €

Kinderessen | *Kids meal*

7,5 €

Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an. | *Please contact our service team.*

Dessert

Coulant au Chocolat

9,9 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Birne | Sanddorn | Kokoseis

Coulant au Chocolat | chocolate cake with a liquid core | pear | sea buckthorn | coconut ice cream

Nur Kartenzahlung

Card payments only

Bei Zahlungen mit Firmen- oder nicht-EU Kreditkarten können Gebühren bis zu 3% anfallen.

Payments made with corporate or non-EU credit cards may incur fees of up to 3%.

Konstantin

Frühstück

frischer Orangensaft 4,9 €

Dienstag bis Freitag: 10 bis 12 Uhr
Wochenende und feiertags: 11 bis 13 Uhr

Egg Benedict pochierte Eier Blattspinat Hollandaise <i>Egg Benedict poached eggs spinach hollandaise</i>	13,9 €
hausgemachter Duroc Speck <i>homemade Duroc bacon</i>	+2,5 €
Eier à la Shakshuka pochierte Eier Kirschtomaten-Ragout Basilikum <i>Eggs à la Shakshuka poached eggs cherry tomato ragout basil</i>	13,9 €
Smashed Avocado pochierte Eier Tomate Furikake <i>Smashed Avocado poached eggs tomato furikake</i>	13,9 €
Spiegeleier Butter Salat <i>Fried eggs butter salad</i>	7,9 €
Rühreier Butter Salat <i>Scrambled eggs butter salad</i>	8,5 €
<u>Toppings</u> hausgemachter Duroc Speck <i>homemade Duroc bacon</i>	+2,5 €
Croissant	2,8 €
Croissant Butter hausgemachte Marmelade <i>Croissant butter homemade jam</i>	4,9 €
Goldenes Porridge (vegan) Kokos Mango Pistazie <i>Golden porridge (vegan) coconut mango pistachio</i>	8,9 €

**Alle Eierspeisen werden aus Bio-Eiern zubereitet und mit
hausgebackenem Brot serviert.**

All egg dishes are made from organic eggs and served with home-baked bread.

Nur Kartenzahlung

Card payments only

Bei Zahlungen mit Firmen- oder nicht-EU Kreditkarten können Gebühren bis zu 3% anfallen.

Payments made with corporate or non-EU credit cards may incur fees of up to 3%.

Kuchen / Cakes

Croissant | Butter | hausgemachte Marmelade 4,9 €
Croissant | butter | homemade jam

Cookies 3,9 €
Cookies

New York Cheesecake 5,6 €
New York Cheesecake

Himbeer-Schokoladentarte 5,2 €
Raspberry chocolate tart

Apfelkuchen (vegan) 5,4 €
Apple cake (vegan)

Rüblikuchen (vegan) 5,4 €
Carrot cake (vegan)

Beeren-Frischkäse-Kuchen (glutenfrei) 5,4 €
Berry-cream cheese-cake

Zitronen-Baiser Tartelette 4,9 €
Lemon meringue tartelette

Weitere Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine.
You can find more cakes in our cake showcase.

Hausgemachte Getränke *Homemade Drinks*

Holunderlimonade 5,9 €
Holunder | Zitrone | Apfel | Mineralwasser
elderberry lemonade
lemon | elderberry | apple | mineral water

Himbeerlimonade 5,9 €
Himbeere | Zitrone | Apfel | Mineralwasser
raspberry lemonade
raspberry | lemon | apple | mineral water

St. Clements 6,5 €
Frischer Orangensaft | Bitter Lemon
fresh orange juice | Bitter Lemon

Brunch Cocktails *Brunch Cocktails*

Mimosa 7,5 €
Cremant | frischer Orangensaft
cremant | fresh orange juice

Wild Berry Lillet 7,9 €
Lillet blanc | Schweppes Wild Berry

Tom Collins 11,5 €
Tanqueray Gin | Zitrone | Zucker | Sodawasser
Tanqueray gin | lemon | sugar | soda water

Moscow Mule 11,5 €
Ketel One Wodka | Ginger Beer | Limette
Ketel one vodka | ginger beer | lime

Nur Kartenzahlung *Card payments only*

Bei Zahlungen mit Firmen- oder nicht-EU Kreditkarten können Gebühren bis zu 3% anfallen.
Payments made with corporate or non-EU credit cards may incur fees of up to 3%.